

in  **wine** **we**
trust

PEDIDO 2021
“COGEMOS OLAS COMO
SURFEROS, PERO EN
CASA”

NOTA: ¿Qué son los wow's que aparecen al lado de la información de cada vino? Wow es el sonido que ha de salir de tu boca al probar el vino, es una especie de sonido de satisfacción que emitimos casi de forma natural, lo acompañamos de un número para que los más cartesianos podáis ponerle un valor numérico. Por debajo de 90 wows el sonido cambia. Por ejemplo, con un vino entre 87 a 89 el sonido pasa del wow al YAA, y por debajo de 87 guturalmente nos saldrá un sonido más parecido al ÑEE. Tranquilos que en nuestras selecciones no meteremos ningún vino YAA y mucho menos un ÑEE. Hay vida debajo del ÑEE pero mejor no tantearla por el bien de nuestra salud.

Estimado socio:

Cuando parecía que el 2021 no podía deparar nada positivo llegamos nosotros a traer un poco de alegría. En estos últimos meses todos tenemos algo de surferos. Nos hemos acostumbrado a coger olas bajo el sonido de los Beach Boys, aunque desde casa y sin tabla y ahora toca reposar de tanta ola y tomar una pausa para disfrutar de un buen vino.



En este nuevo pedido de In Wine We Trust, os proponemos saltarnos los cierres y cuarentenas para trasladarnos a Navarra a probar una uva singular como es la graciano, pasear por las imponentes Arribes del Duero, adentrarnos en la serranía de Cebros, el nuevo dorado del vino español, tomar el sol en el altiplano de Requena, disfrutar de la naturaleza en una masía en la comarca de Anoia, Barcelona, o descubrir un verdejo de los de verdad, algo francamente difícil en los tiempos que corren.

Prepara las maletas que nos vamos de viaje, y sí, algún amigo puede apuntarse, pero no lo digas muy alto por si acaso.



VIÑA ZORZAL GRACIANO 2019

91 WOWS

Bodega: Viña Zorzal Wines

Zona de Producción: Navarra

Variedades: 100% graciano

Si alguien al cruzarse contigo te chistase graciano a la cara, lo mismo desataría tus más bajos instintos, pero para quitar hierro al asunto te diremos que puede no ser un insulto. Graciano es la uva más desconocida de Rioja, pero también autóctona de su vecina Navarra. Una uva a la que nosotros bautizamos como la bella durmiente, pues es una variedad a la que los años en botella le sientan muy bien. La cosa ha mejorado, has pasado de un insulto a un piropo.

Se trata de una uva que tiene mucho nervio y como tal sus vinos también. Tiene mucha estructura (tanino) y buena acidez, generalmente es muy silvestre como lo que hoy os traemos al Club. Para muchos, Navarra no deja de ser una extensión más de la Rioja Oriental, muy pareja en clima y suelos si no nos adentramos en las zonas altas de montaña de Navarra, claro. Es por este motivo que la uva graciano se extendió con soltura en ambas denominaciones de origen. Sin embargo, esta uva se encontró con una rival más famosa y amable, la tempranillo, así que

los viticultores apostaron más por la popular que por la raruna. Pero fijaros que los tiempos cambiaron, y se vio que la gente quería probar vinos diferentes, y los lugareños volvieron a mirar entre sus variedades y se dijeron, "si quieren algo diferente se van a enterar", y así es que aportaron por la graciano.

Viña Zorzal es un proyecto navarro muy chulo. Es una bodega familiar que en manos de la segunda generación, gente joven y con ganas, le han dado un impulso a las elaboraciones especiales, a vinos diferentes. Por este motivo tenemos este vino hoy aquí. Se trata de un vino de pueblo. ¿Y eso qué es? Pues fácil, un vino elaborado con uvas de parcelas ubicadas en un mismo pueblo, en este caso en la Ribera baja de Navarra, en Corella.



Bien, ¿qué os encontraréis en este vino? Pues un vino carnosos, intenso, con nervio. No es un vino para platos suaves, le gusta la caña. Como ha tenido una crianza en barricas de roble francés notaréis sus especias y sus chocolates detrás, pero sobre todo su marcado carácter herbal en boca. Es algo así

como un aroma silvestre, como de campo, que a nosotros nos chifla. Le van bien una temperatura de servicio de entre 14 y 16 grados centígrados, por si sois puristas con la temperatura.

SIN BLANCA 2017



91 WOWS

Bodega: El Hato y el Garabato

Zona de Producción: Arribes

Variedades: 85% juan garcía y 15% mezcla de bruñal, bastardo, rufete y tinta Madrid

Los Arribes del Duero son un paisaje sobrecogedor que se extiende por el noroeste de la provincia de Salamanca y el sudoeste de la provincia de Zamora, junto a la frontera portuguesa. Es un gran desconocido para el común de los mortales y un lugar con encanto que merece la pena visitar. Sobre ese paisaje de ensueño se extiende una pequeña denominación de origen que se llama Arribes.

El viñedo allí se extiende por valles con bastante inclinación que surcan los márgenes del río Duero, sobre, curiosamente, un clima mediterráneo. Allí incluso puedes encontrar cultivos de naranjos. Se trata de una zona de tan difícil acceso que su desarrollo se ha visto condicionado por la falta de buenas comunicaciones por tierra. Pero esto no significa que no hagan buenos vinos. Precisamente el estar aislados les ha permitido mantener la tipología de sus vinos históricos intacta. Aquí trabajan con uvas tan sonoras como juan garcía, que perfectamente podría ser una amigo nuestro o bruñal, aquí igual preferimos no tener un amigo

que se llame así. Ni entramos en otros ejemplos como bastardo o rufete.

Los vinos aquí suelen tener un intenso color, como este Sin Blanca 2017, y también una buena carga frutal. Esta zona productora posee unos suelos muy interesantes por su variedad, pizarra, granito y arena. Precisamente en este vino, al ser un cupaje (mezcla de variedades), cada variedad ha crecido sobre una tipología de suelo diferente, hasta conformar los tres que os acabamos de mencionar. ¿Es posible ver el suelo en este vino? Sutilmente sí. Si prestamos atención podemos encontrar aromas que nos recuerdan a piedra seca, un aroma asociado a la mineralidad del vino.

El Hato y el Garabato es un bucólico proyecto que nace de la mano de la pareja formada por Liliana Fernández y José Manuel Benítez, que vieron en media hectárea familiar el origen de un gran proyecto. Hoy día ya tienen más de 8 hectáreas de viñas entre 80 y 120 años de edad, una joya y un auténtico patrimonio vitícola. Los creadores de estos vinos son como nosotros, gente normal que disfruta del vino en toda su dimensión y que han buceado por los vinos del mundo para conocer más y mejor todas las opciones que existen.

Este vino no es una fina doncella, tiene estructura pero sin pasarse. Podemos acompañarlo de carnes blancas o arroces y quedará perfecto. Recordad que si hacéis algún maridaje guay podéis mandarnos la foto para publicarla en Insta, donde ya tenemos tres pedazo followers.



LAS VIOLETAS 2018

93 WOWS

Bodega: Soto Manrique Bodega

Zona de Producción: Vino de Calidad de Cebreros

Variedades: garnacha

Ya habíamos hablado de las garnachas de Gredos, polivalentes, algunas estructuradas y otras sutiles. Esta región productora, ha adquirido recientemente el sello de Vino de Calidad, antesala legal para poder ostentar el calificativo de denominación de origen. Se trata de la zona de moda para los amantes del vino. Muchos instagramers y probablemente algún influencer desearían hacerse la foto aquí, el *Rubius* era *morenus* hasta que conoció *Cebrerus*. Luego ya se nos fue a Andorra por eso del esquí, que si no se hubiera quedado a vivir allí.



Nos vamos a adentrar en la tipología de vinos sutiles y elegantes de la mano de una bodega muy relevante en la zona, Soto Manrique.

Este es Rubius y seguramente no lo sabías porque tu edad ya tiene cierto peso.

Su creador, Chuchi Soto es una persona influyente en la zona, pues ha sido uno de los grandes impulsores para que esta región sea hoy reconocida como tal, así que se tomó las molestias de aunar criterios y realizar todos los cambalaches burocráticos para que Cebreros pudiese llegar a ser una denominación de origen con plenos derechos. De momento el estilo de los vinos lo tienen, algo que no todas las zonas productoras pueden decir. La variedad reina en este lugar es la garnacha, y uno de los aromas típicos que podemos encontrar en un vino de garnacha bien hecho ¿sabéis cual es?, las flores, y en algunos casos particulares las violetas. No es casual que el vino se llame así, es una declaración de intenciones como para decirte que este vino es varietal, lo que significa que muestra la raza de la variedad garnacha.

Las uvas con las que se elabora el vino tinto Las Violetas proceden de viñedos situados alrededor de la Sierra de Gredos, cultivados a más de 800 metros de altitud sobre suelos graníticos y pizarrosos.

Este vino tiene cuerpo medio, tiene fuerza pero no desmedida, la sensación final es sutil, elegante. En él es posible ver un atisbo diferente del concepto mineralidad y su boca es puro placer, donde podemos regodearnos con la fruta que nos deja al final. Volvemos a tener en nuestras manos un vino que se agotará en un santiamén, en seguida tendremos que descorchar la segunda botella.



FINCA CALVESTRA 2018

93 WWS

Bodega: Mustiguillo

Zona de Producción:

Merseguera - Requena

Varietades: merseguera

Nos dirigimos al este de la península, para centrarnos en una uva no muy conocida pero muy representativa del viñedo valenciano. La merseguera, es una uva autóctona de Valencia. Allí es donde mayor extensión de viñedo del mundo tiene, aunque si rascamos un poco podemos encontrar algunas viñas de esta uva en Murcia y en Castilla la Mancha. Lo más significativo de la merseguera es que ofrece vinos con una graduación alcohólica media y aromáticamente destaca por su sutil expresión floral y por sus recuerdos a almendra amarga. Nuestro siguiente vino es una elaboración de uno de los hombres más relevantes, enológicamente hablando, de la



región valenciana. Se trata de Toni Sarrión que mola mogollón. A muchos quizá no os suene pero a él se le debe que muchos amantes del vino de fuera de

España sepan donde se encuentra Requena, donde tiene su bodega.

Como el propio nombre del vino indica se trata de un vino cuya uva proviene de una misma finca llamada Calvestra. Se trata de un viñedo mediterráneo de montaña, ubicado a 900 metros de altitud lo que le aporta frescura a la uva. Es una viña en vaso, lo que no significa que pongan una copa al lado para plantarlo, sino que no lleva ningún tutor ni alambre para conducirla, un sistema de cultivo que tiene muchas cosas buenas, aunque ninguna de ellas sea para la espalda. Para elaborarlo lo más puramente posible Sarrión, que mola mogollón, fermentó las uvas en barricas de 225 litros con sus propias levaduras, vamos que no utilizó otras levaduras de fuera, una práctica que es habitual y que puede alterar el olor y sabor del vino en función de la levadura comercial que utilices.

Este vino ha permanecido 11 meses, lo que viene siendo menos de una pandemia, en barricas de roble de acacia y en contacto con sus propias lías (recordad, las levaduras que yacen en el vino después de la fermentación).

El vino es cremoso (esto es por las lías), fresco (por la montaña y su influencia) y elegante (esto lo comentamos porque así nos ha parecido, no es nada invasivo). Os aguantará perfectamente con mariscos, pescados, carnes blancas o arroces.



SENTITS BLANC 2018

92 WOWS

Bodega: Bodegas Puiggròs

Zona de producción:

D.O Catalunya

Variedades: 100% garnacha
blanca

Salimos de Requena para dirigirnos hacia el norte, concretamente a Òdena, Barcelona, donde se encuentran los viñedos de nuestro siguiente productor, Bodegas Puiggròs.

En las fincas de sus bisabuelos y abuelos, Josep y Vincens Puiggròs encontraron unas vides abandonadas que datan de 1900 y que se esforzaron por recuperar. Para quien no lo sepa recuperar un viñedo es un trabajo durísimo, que requiere muchas horas y años de esfuerzo, en los que la poda juega un papel fundamental. Estas viñas fueron el germen que hicieron brotar esta bodega. En esta casa trabajan por y para elaborar vinos únicos de variedades autóctonas recuperando viñas olvidadas en el tiempo y con la ilusión de ofrecer vinos diferentes que representen su paisaje. Podemos decir que este objetivo lo han conseguido y para que para que vosotros mismos podáis valorarlo hemos traído este Sentits Blanc, que te quita el sentit.

Las fincas están situadas a más de 600 metros de altitud y tienen un terreno arcilloso-calcáreo con yeso en el subsuelo. En sus viñas cuenta con las uvas sumoll, garnacha blanca, garnacha negra y cariñena, y todas y cada una de las parcelas las vinifican independientemente y por variedad, a fin de buscar la esencia del suelo y la uva.

Sentits Blanc es un vino blanco fermentado en barrica elaborado al 100% con garnacha blanca de cepas viejas (más de 80 años). Tal y como ellos mismos dicen el vino está criado con sus madres, lo que significa que terminada la fermentación dejan el vino en contacto con sus lías, y esto lo hacen en barricas de 500 litros (las barricas más comunes son las que estamos acostumbrados a ver como mesas en las terrazas de algunos bares y son de 225 litros). Que decidan poner una barrica más grande es porque buscan minimizar el efecto de la madera en el vino, que no sea tan evidente. De esta forma pueden resaltar más el carácter de la uva.

Este vino es un vino consistente para ser blanco, es untuoso, como que deja una agradable sensación grasa en la boca. A nivel de aromas y sabores notaréis la presencia de fruta blanca de hueso, acompañado de especias dulces. En boca tiene estructura, así que lo podéis acompañar tanto con un pescado elaborado con salsas intensas, como con un arroz o una carne blanca. ¡El vino lo soportará!



BARCO DEL CORNETA 2018

93 WWS

Bodega: Barco del Corneta

Zona de producción: Vino de la Tierra de Castilla y León

Variedades: verdejo

Esto negaremos haberlo dicho, pero el verdejo está tan prostituido que cuesta hacerse con un ejemplar único. Que cueste no significa que no exista, porque aquí os traemos un buen ejemplo de un verdejo bien hecho, sin adulterar con levaduras comerciales y con todo el sabor y aroma original de una verdejo bien elaborada. No creáis que exageramos, ellos mismos definen su proyecto como el Verdejo de Verdad, porque esta distorsión de la variedad es real.

Os traemos un proyecto pequeño que arrancó de la mano de una valiente, Beatriz Herránz, que heredó unas viejas viñas de verdejo en el paraje de Cantarranas en La seca, que es algo así como hablar de la milla de oro del viñedo de la DO Rueda. El proyecto es tan familiar que en las primeras vendimias ayudaba su madre. Por suerte, fue tal su éxito que pudo contratar a una cuadrilla de vendimiadores para hacer este trabajo tan duro como bonito. El proyecto Barco del Corneta es muy joven, la primera añada en salir a la luz en esta bodega fue la 2010, y hoy vamos a disfrutar de una 2018, así que con ésta,

llevaban 9 vendimias a sus espaldas, hoy ya son 13. Os habréis fijado que el vino no está etiquetado con el sello de la DO Rueda. Aunque podrían hacerlo han decidido embotellarlo como Vino de la Tierra y esto es así porque así no están sujetos a las restricciones elaboradoras de la denominación de origen, y así son más libres. Además, seguro que ellos consideran que su vino tiene más valor sin ir acompañado del logo de la DO que con él.

Lo cierto es que sus vinos son vibrantes y frescos, originales y muy locales, precisamente lo que más nos gusta de un vino. Barco del Corneta es la interpretación personal del verdejo en La Seca, un lugar repleto de canto rodado. Se trata de un vino artesano, austero, amplio y con una gran capacidad de guarda.

La vendimia se hace a mano, los racimos se prensan con su raspón, la estructura de madera que sostiene las uvas. El mosto fermenta en barricas con levaduras salvajes y después es criado durante ocho meses con sus lías en barricas de roble francés de 300, 500 y 600 litros. Tras un clarificado y filtrado muy suaves para respetar el vino, permanece unos meses redondeando en botella antes de salir al mercado. Como un buen verdejo veréis que tiene un borde verdoso en la copa. En nariz es fresco, con recuerdos a hierbas verdes, flores blancas, notas cítricas y fruta fresca. La boca es suave, fresca y con su característico final amargoso. No le pongáis alimentos muy potentes porque anularéis su efecto varietal. Esto no tendrá nada que ver con lo que el común de los mortales entiende por verdejo.

in  **wine** **we**
trust

COPYRIGHT © 2021 IN WINE WE TRUST
inwinewetrust.wine